

CIPOLLE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle rosse di Tropea,
- 200 g di formaggio fontina,
- 30 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Pelate le cipolle, lavatele quindi cuocetele, intere, in forno a 180°C per circa mezz'ora poi tagliate a ognuna la calotta superiore e scavatele, togliendo parte della polpa e lasciando intatta la parte esterna.

Passate la polpa al frullatore fino a renderla cremosa.

In un tegame fate fondere il burro con la polpa frullata, sale, pepe, noce moscata e cospargete con la farina.

Mescolate bene lasciando tostare per pochi minuti, quindi aggiungete la fontina tagliata a dadini, mescolate ancora fino a quando il formaggio sarà completamente fuso.

Togliete dal fuoco ed incorporatevi, uno alla volta, i due tuorli mescolando velocemente.

Con la crema ottenuta farcite le cipolle poi disponetele in una pirofila con l'olio, passate in forno sotto il grill e lasciate gratinare per pochi minuti.